

RELACIÓN ENTRE LA EFICIENCIA DE LA ACCIÓN COLECTIVA Y LA ACTIVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL TERRITORIO CON EL RECONOCIMIENTO DE LA ESPECIFICIDAD DE LOS PRODUCTOS

Isabel Macia*, Fátima Urdaneta², Thierry FERRE³, Claire CERDAN³, Denis SAUTIER³, Michel DULCIRE³

Con el propósito de determinar la relación entre las variables eficiencia de la acción colectiva y la activación de los recursos, con el reconocimiento de la especificidad de los productos; se realizó una investigación con enfoque de sistemas agroalimentarios, tipo explicativa, con diseño de campo y fuentes documentales; para obtener datos directamente de la realidad de fenómenos. El estudio se desarrolló en las queserías rurales de Caño Indio, Municipio Guanarito, Estado Portuguesa, Venezuela; en nueve (9) comunidades que bordean el caño¹, para un total de 81 fincas activas. La investigación fue tipo cualitativa. mediante entrevistas y conversatorios con informantes clave, quienes se seleccionaron según fuesen representativos de las comunidades en estudio, que tuviesen experiencia en la fabricación de los quesos y que fuesen dispuestos a colaborar. Preguntas semiestructuradas fueron utilizadas para orientar la toma de datos y ser luego analizados tras triangulación de la información generada y gráficos de los elementos coincidentes. Entre las acciones colectivas destacan la organización en comunas para la representación ante el gobierno local y acuerdos en la fijación de precios de venta del queso a puerta de finca; entre los recursos activados, está el saber-hacer; arraigos culturales y formas de vida y los recursos naturales (agua, suelo, madera, pastos). Mientras que las especificidades están denotadas por elementos como el territorio llanero, la cultura de hacer el queso, la transmisión de saberes, la reputación. La variable acción colectiva se relaciona con la activación de los recursos por medio de la innovación como elemento vinculante entre ambas variables; y es que los actores de la producción del queso aplican técnicas de mejoramiento en el proceso productivo como nuevos cortes de la cuajada, preparación de la salmuera; desde sus conocimientos aprendidos. Los indicadores sociales gestión, confianza, cooperación, participación y logro de objetivos comunes, definen la acción colectiva. La relación entre las tres variables en estudio, se da por los elementos el saber-hacer, la cultura y tradición y en general los recursos del territorio, marco en el cual los haceres y saberes se revierten en el producto, su especificidad y por ende el anclaje territorial. La dinámica de relaciones en la producción, la participación de los recursos locales y el queso como resultado final, son elementos resaltantes que representan el cimiento de las queserías rurales de Caño Indio. Dinámica que afianza su eficiencia, vista desde la producción del queso y su venta total como objetivo principal, en relaciones amistosas de cooperación y solidaridad para compartir el saber-hacer y otros arraigos culturales del llanero. Todo dentro de la participación de los recursos naturales, activados por la acción colectiva, sin romper la capacidad de los ecosistemas. El ánimo de los queseros es perseverar y enriquecer las queserías, principal ingreso, y no intervenir una forma de vida y tradición en el arte de hacer el queso llanero.

Palabras clave: eficiencia de la acción colectiva, activación de los recursos, reconocimiento de la especificidad, queserías rurales, Venezuela

2

*Universidad de los Llanos, UNELLEZ. Portuguesa, Venezuela. Correo: airs.venezuela@gmail.com

²Universidad del Zulia, LUZ. Zulia, Venezuela. Correo: fatimaurdanet@gmail.com

³UMR Innovation, Cirad. Montpellier, France

¹ Caño : brazo, ramal de un río

² *Universidad de los Llanos, UNELLEZ. Portuguesa, Venezuela. Correo: airs.venezuela@gmail.com

2Universidad del Zulia, LUZ. Zulia, Venezuela. Correo: fatimaurdanet@gmail.com

3 UMR Innovation, Cirad. Montpellier, France

1. Introducción

El desarrollo territorial, se ha convertido en uno de los grandes temas a abordar ante el contexto socio económico mundial: costos de producción agrícolas afectados por el precio del petróleo; la disponibilidad y uso de los recursos agua y suelo para la producción de alimentos perturbados, por ejemplo, con la generación de biocombustibles, efectos del cambio climático; el crecimiento demográfico; entre otros factores. Como una mirada al espacio rural, en el cual por una parte se denotan con mayor intensidad la exclusión y marginalidad, pero también la producción en continuo de alimentos para la subsistencia y la generación de ingresos. Tal actividad productiva, es acompañada de sapiencias locales, cultura, formas de vida; lo que se revierte en productos identitarios de un territorio en particular (Boucher, 2015).

Y es que el valor de las actividades productivas agroindustriales, localizadas en el campo, se ha medido por su aporte en el incremento del bienestar familiar, mayor acceso a bienes y servicios, desarrollo de capacidades, ofertas de empleo, equidad de género, asociatividad, generación de ingresos para la familia, entre otros aspectos (Riveros, 1990). La agroindustria rural (air), se define como la actividad que permite aumentar y retener, en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de las economías campesinas, por medio de la ejecución de tareas de postcosecha en los productos provenientes de actividades silvo-agropecuarias, tales como la selección, el lavado, la clasificación, el almacenamiento, la conservación, la transformación, el empaque, el transporte y la comercialización (PRODAR en Boucher, 2004).

Requier-Desjardins (1999) y Boucher (2001), relacionan las congregaciones de agroindustrias con las bases teóricas de la Economía de Territorio y de los denominados Distritos Industriales, y de esta manera, insertar y/o ampliar el concepto de las air con el movimiento de la sociedad habitante de un territorio localizado, en aras de su competitividad. Así, estas agroindustrias pasaron a formar parte de un nuevo enfoque, integral y con carácter de sostenibilidad, como lo es el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).

Posteriormente Requier-Desjardins (2010), determinó los elementos constituyentes del "patrimonio" de los SIAL definidos como el ecosistema, la cultura e identidad territorial; los cuales deben ser reconocidos y demandados por los consumidores. Aseveró además, que el control de los recursos debe implementarse, pero que tal actividad ha de partir de lo endógeno, de los propios actores (dolientes por lo general de condiciones de marginalidad y pobreza). Se estaría entonces, ante la presencia de una acción colectiva, que como lo menciona Boucher (2015), esta acción dinamiza el territorio mediante las interrelaciones entre las AIR allí concentradas y por ende, la activación de los recursos territoriales como el conocimiento local, la valoración de las actividades productivas, los recursos naturales, entre otros.

Es por ello que, estudiar a las agroindustrias campesinas, componentes de un sistema agroalimentario localizado, marca su importancia, al trascender de lo meramente económico de las actividades productivas, para valorarlas en términos de su acción colectiva, tras la determinación de los factores que cimientan su relación con la activación de los recursos territoriales y el reconocimiento de la especificidad de su producto. En consecuencia, la presente investigación se orienta a la explicación de tal relación como un medio para la permanencia de las actividades productivas de agregación de valor, desde los actores de la producción, en particular, queseros de los llanos venezolanos.

2. Metodología

La presente investigación tuvo como episteme el enfoque empirista-inductivo, puesto que se partió de un caso en particular como lo son las queserías rurales, específicamente las pertenecientes al Sector Caño Indio, Municipio Guanarito Estado Portuguesa, Venezuela. Con la finalidad de observar y analizar su dinámica como organización social productiva y finalmente valorar los factores que le dan carácter de sustentabilidad. Todo ello, enmarcado bajo un enfoque sistémico, específicamente los sistemas agroalimentarios localizados.

La investigación se realizó ex post facto, por lo que las variables no fueron manipuladas sino que se tomaron a partir de su estado en la realidad de los hechos. Así, la estrategia para la captura de datos se hizo por medio de un diseño de campo, pero también se apoyó en algunos casos con fuentes documentales.

2.1. Descripción de la zona de estudio

El sector Caño Indio, localizado en el suroeste de Guanarito, presenta como actividad económica principal la ganadería de leche. En virtud de los problemas de vialidad que existen en la zona, se dificulta la venta del rubro a la industria, razón por la que los productores desarrollaron la práctica de la quesería, cuya producción es vendida semanalmente a intermediarios. El proceso productivo es completamente artesanal, se desarrolla en la finca y el nivel tecnológico es bajo. Gradualmente, aquellos, cuyas fincas están apostadas a orillas de carretera, se han incorporado a la ruta de lecheros para la industria. El agua proviene de pozo profundo y parte de los predios poseen servicio de electricidad. No se cuentan con servicios de aseo urbano; si existen líneas de telefonía rural. La mayoría de las viviendas están construidas con paredes de tablas de madera, piso de tierra y techo de zinc. El producto es un queso blanco, fresco, semiduro, que se fabrica con leche cruda. Se elabora en las instalaciones de la finca, en la cocina o en un anexo de la casa; ya que no tienen locales acondicionados para tal fin. Se generan bloques del producto que presentan desde 2, 4, 8, 12 y hasta 18 kilos de masa y toda la producción es vendida a intermediarios que visitan la zona cada semana. Macia (2006).

2.2. Población y muestra

La población estuvo conformada por las comunidades productoras de queso que bordean el caño, justamente en el Sector Caño Indio, las cuales son un total de nueve (09) contentivas de 81 fincas activas. En visitas subsiguientes, se entrevistó a nueve (9) informantes clave escogidos al azar. Salamanca y Martín-Crespo (2007), aseveraron que un informante clave, ha de estar dispuesto a voluntad, de dar información de aspectos requeridos que se conoce bien y está completamente familiarizado. Los informantes claves fueron seleccionados de acuerdo con los siguientes criterios: Personas representativas de la comunidad, con experiencia en el proceso de hacer quesos llanero, dispuestas a colaborar.

2.3. Técnica de estudio

Se desarrollaron entrevistas a profundidad, Robles (2011), para incursionar respecto a las variables reconocimiento de la especificidad de los recursos locales. Para estudio de la relación entre las variables propuestas, se realizó un gráfico explicativo que recoge los elementos coincidentes que surgieron del análisis; y para deducir los elementos de sostenibilidad, a partir del estudio de la relación, se realizó una contextualización de los elementos derivados de la triangulación de las aseveraciones coincidentes de los actores clave entrevistados. También, bajo la luz de aspectos teóricos que orientaron la definición de estos elementos, y que hacen sostenible a las agroindustrias rurales (Boisier 2001, Vázquez 1988, Pomeón y col. 2011, Boucher 2004, Cascante 2003, Requier-Desjardins 2010, FAO 2010, Boucher 2011, Caravaca y col. 2005), desde las dinámicas de las relaciones producción, la participación de los recursos naturales y desde la materialización de las concentraciones rurales.

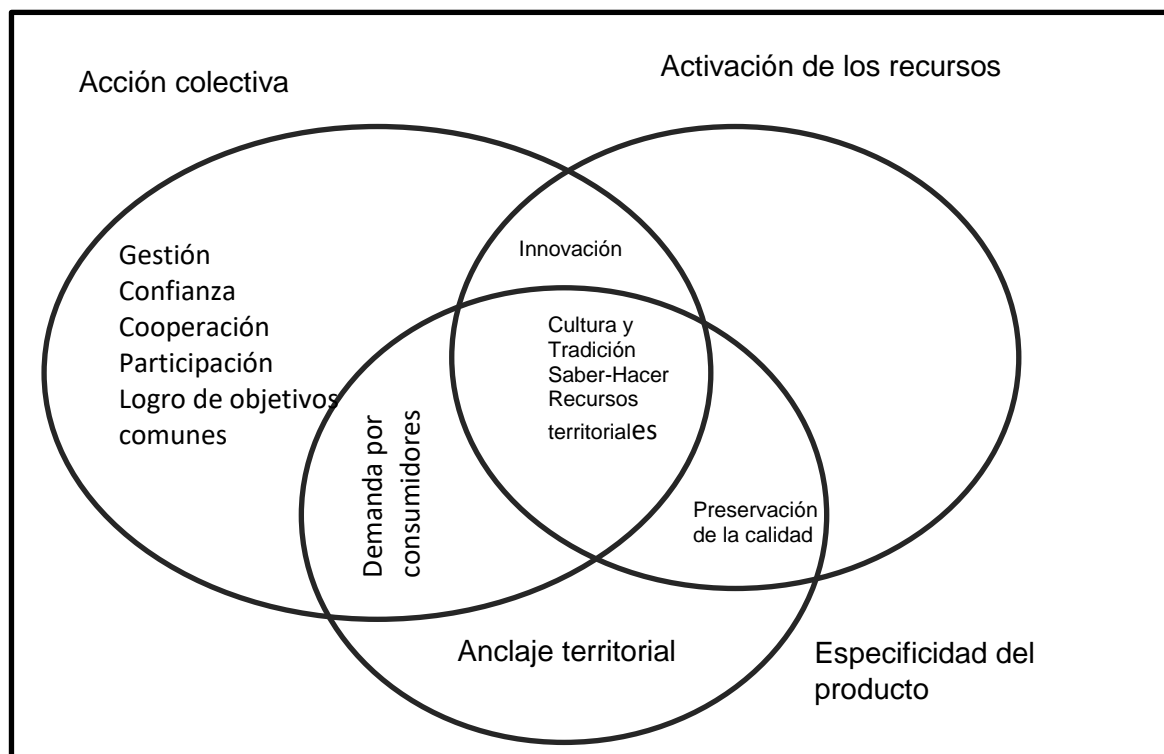
3. Resultados

Las variables eficiencia de la acción colectiva, activación de los recursos territoriales y reconocimiento de la especificidad del producto, constituyeron los elementos de investigación, para comprender el cómo de la relación entre ellas, deviene en el alumbramiento de elementos de sostenibilidad de las queserías rurales. La eficiencia de la acción colectiva se entenderá como el logro y metas comunes (Esman y Uphoff citado por Bunge-Vivier, 2008).

3.1. Relación entre las variables en estudio

La dinámica de las queserías de Caño Indio, se desarrolla con base en el estilo de vida del llano con sus costumbres y tradiciones. Esto ha denotado cierta especificidad en el producto (queso llanero) cuyo sabor a leche cruda, formas de presentación en el mercado (en bloque, sin empaque), textura semidura, entre otros elementos, se ha arraigado en los pobladores de la zona. Así lo revelan los hacedores al aseverar que “su queso se distingue por ser puro y natural, lo que le da preferencia ante los consumidores”. El gráfico 1, contiene elementos que definen la acción colectiva, la activación de los recursos y la especificidad del producto para las queserías estudiadas.

Gráfico 1. Relación entre eficiencia de la acción colectiva, activación de los recursos territoriales y reconocimiento de la especificidad del producto



La variable acción colectiva se relaciona con la activación de los recursos por medio de la innovación como elemento vinculante entre ambas variables; y es que los actores de la producción del queso se han preocupado por aplicar técnicas de mejoramiento en el proceso productivo como nuevos cortes de la cuajada, preparación de la salmuera desde sus conocimientos aprendidos. Los indicadores sociales gestión, confianza, cooperación, participación y logro de objetivos comunes; aparecen como elementos individuales para definir la acción colectiva, lo que permite reiterar el aporte de la dimensión social en el sostenimiento de la actividad quesera. Por su parte, la variable activación de recursos no es determinada por elemento alguno, indicativo de que la activación no se da sin una acción colectiva que la promueva.

La relación entre las tres variables en estudio (eficiencia de la acción colectiva, activación de los recursos locales y especificidad del producto) se da por los elementos generados desde los actores protagonistas del queso llanero, siendo estos elementos el saber-hacer, la cultura y tradición y en general los recursos del territorio, marco en el cual los haceres y saberes se revierten en el producto, su especificidad y por ende el anclaje territorial. El factor innovación no es elemento común de relación en el punto de triple intersección entre las variables; esto nos conlleva a considerar que posiblemente los actores incorporen cambios en el proceso productivo, también para asegurar las ventas del producto y que quizás pueda generarles más ingresos económicos. El ánimo de los queseros está en perseverar y enriquecer las queserías, todo para no intervenir una forma de vida y tradiciones en el arte de hacer el queso llanero. Sumado a ello, existe el hecho que los recursos naturales sostienen la actividad productiva ya que demográficamente, estas comunidades no han crecido en cuanto a riesgo de sobrepasar la capacidad de carga de los ecosistemas

Así pues, la especificidad del producto, determinada por el anclaje territorial, está estructurada por varios factores que giran en torno al queso; además de los elementos comunes entre las tres variables, se suma la preservación de la calidad y la demanda del producto. Todos ellos interrelacionados en un escenario de costumbres y tradiciones, que le da identidad y por ende su reconocimiento desde los productores como “un producto especial”; valorado y apetecido por sus características particulares ancladas a un conocimiento local y su territorio de origen.

3.2. Elementos de sostenibilidad

En el gráfico 2, se presentan las categorías de análisis para extraer del estudio de la relación los elementos de sostenibilidad de la agroindustria rural de acuerdo con el planteamiento de los autores de teorías del desarrollo territorial, desarrollo local, sistemas agroalimentarios localizados, acción colectiva y otros temas relacionados; ante los cuales señalamos a Boisier 2001, Vázquez 1998, Pomeón y col. 2011, Boucher 2004, Cascante 2003; en cuanto a dinámicas colectivas. Requier-Desjardins 2010, FAO 2010, Boucher 2011, Caravaca y col. 2005; en cuanto a la participación de los recursos naturales, y en el producto, materialización de las concentraciones. Se esbozan a continuación los elementos surgidos de la investigación realizada y que servirán en el futuro, de guía en la construcción del concepto de sostenibilidad de las agroindustrias rurales, ellos son: dinámica de relaciones y producción, el ambiente y la participación de sus recursos y finalmente el producto, como factor de materialización de las concentraciones productivas. Es la develación producto del intercambio con los queseros, la observación de su dinámica y el reforzamiento desde lo teórico.

Gráfico 2. Elementos de sostenibilidad y eficiencia de la acción colectiva de las queserías rurales en Portuguesa



3.2.1. Dinámica de relaciones y producción

Un primer elemento de sostenibilidad debe surgir de las relaciones entre los actores; desde esa perspectiva la actividad productiva se afianza en la acción colectiva, tras la existencia de elementos base como la cooperación, la confianza, la participación. Ello encamina la producción del queso y la sostiene en el transcurrir del tiempo. Todo con base en las características propias de dicha acción colectiva en las diferentes dimensiones social, ambiental y económica; pero también desde la versión de informantes clave.

Es de valorar, el cómo la información existe en los actores protagonistas del queso y que aflora tras la interacción con ellos, en el reconocimiento del territorio y su construcción social. Los elementos: producto puro y natural; cultura, costumbres y tradiciones, saber-hacer; resaltan entre las coincidencias de los versionantes como indicadores que sustentan la especificidad del queso llanero. Como aseveró Ostrom (2004), en cuanto que los saberes y recursos autóctonos con los cuales se construyen las acciones colectivas, son los que hacen que dichas acciones perduren en el tiempo, pese a adversidades, por catastróficas que sean y es así aunque no estén registradas formalmente.

3.2.2. Participación de los recursos naturales

Los recursos del territorio llanero de Caño Indio, como el saber-hacer, pasturas naturales, madera, cultura, costumbres y tradiciones; sustentan la actividad productiva, lo cual se revierte en un producto construido socialmente como lo es el queso. Muchnik y Sautier (1998), Boucher (2004), Cascante (2003), Velarde (2003) y otros autores, han resaltado que las organizaciones colectivas que actúan por el logro de objetivos y metas comunes, se hacen eficientes con base al relanzamiento de sus propias costumbres y formas de vida, lo que implica el uso continuo de los recursos autóctonos y aquellos contruidos artesanalmente acorde a los saberes locales.

Entonces, por una parte, los recursos naturales y humano son dinamizados por la dinámica que los actores desarrollan en aras de utilizarlos en la elaboración de productos, lo que genera la identificación y especificidades de la producción. Pero por otra parte, y para que se den esas especificidades, dicho patrimonio debe ser reconocido y valorado como elemento integrante del proceso productivo.

3.2.3. El producto. Materialización de las concentraciones

El proceso de elaboración del queso llanero presenta una serie de elementos culturales: leche no pasteurizada, vacas alimentadas con hierbas nativas y pastizales introducidos, motivaciones para cantos y composiciones, camaradería e intercambio de cuentos e historias. Elementos naturales: pastura natural, moldes de hojas y madera local que todavía existen en algunas comunidades, cuajo de animal. Todo lo cual encierra un escenario propicio para el emprendimiento de sendos proyectos de redefinición de este efectivo anclaje territorial del producto, que bien podría ser en una marca colectiva en una primera etapa.

Se facilita así una apropiación identitaria de un proceso de construcción como “Queso llanero”. Como dicen Villegas y Torres (2011), la leche puede constituirse en elemento dinamizador de procesos para el desarrollo territorial de aquellas comunidades productivas por excelencia, pero invisibilizadas para la sociedad y que con la valorización de sus productos tradicionales, esta situación de poco impacto es revertida en progreso y bienestar de sus actores.

Es un sistema afianzado en la acción colectiva de los queseros quienes basándose en sus conocimientos y saberes compartidos, generan un producto, el queso llanero, de carácter especial, “puro y natural que se vende todo”. Así, la cooperación transversionaliza la actividad productiva, más que la cuantía económica de rendimiento y productividad. Estos queseros se sostienen en el transcurrir del tiempo con base al sentimiento de realización en su arte productivo, la seguridad de saber hacer el producto y la inspiración en innovar para mejorarlo y mantener la calidad territorial.

4. Conclusiones

Los elementos de sostenibilidad que surgen del estudio desde la dinámica de relaciones y producción, indican que la actividad quesera en el sector Caño Indio, está basada en la cooperación como valor imprescindible en los quehaceres de producción y también, en las relaciones entre sus hacedores para afianzar los saberes en el procesamiento y la colocación del producto en el mercado. Tal proceso requiere un trabajo interactivo que incluya a actores territoriales y los productores organizados, en pro de garantizar la protección de la tradición de elaborar el producto con su proceso tecnológico propio y además, un saber hacer que forma parte de la cultura y costumbres de los pobladores en las comunidades ganaderas de los llanos venezolanos.

El saber-hacer, las costumbres y tradiciones y los recursos del territorio, son elementos comunes dinamizadores entre las variables eficiencia de la acción colectiva, activación de los recursos territoriales y especificidad del producto. Destaca el elemento innovación como único factor interrelacionante entre la acción colectiva y la activación de los recursos, indicativo de la preocupación de los queseros en incorporar mejoras al proceso de elaboración para responder al consumidor con un producto único de calidad territorial. Esto les da satisfacción en el cumplimiento de objetivos y/ o metas pre establecidas, en lo que el estudio reportó que sí se cumplen al encontrar los productores que el queso se vende en su totalidad.

No obstante, tal satisfacción pudiese ser en el fondo una debilidad caracterizada de pasividad y conformidad, que no permite a los actores del queso avanzar en la producción. Por ejemplo, en el aseguramiento de la calidad higiénico-sanitaria, piedra angular en la construcción de un recurso como recurso territorial (denominación de origen, indicación geográfica, otros).

5. Bibliografía citada

- Boisier, S. 2001. Desarrollo local: ¿de qué estamos hablando?. Estudios sociales, 103.
- Boucher, F. 2001. CIAT. Una visión territorial de la agroindustria rural: Los sistemas agroalimentarios locales. En: <http://webapp.ciat.cgiar.org>. [2 febrero 2013]
- Boucher, F. 2004. El Sistema Agroalimentario Localizado de los productores lácteos de Cajamarca: Una nueva perspectiva para la Agroindustria Rural. Agroindustria Rural y Territorio. Tomo II. pp. 104-147
- Boucher, F. 2011. La viabilidad de la Agroindustria Rural (AIR), El caso de las AIR de la selva Lacandona, Chiapas, México. Agroalimentaria, Vol. 19, N° 36. 2013
- Boucher, F. (2015). Nuevas tendencias y perspectivas de la agroindustria centroamericana. V Foro centroamericano de agroindustrias. Santiago de Veraguas, Panamá
- Bunge-Vivier. 2008. El capital social en el desempeño de organizaciones productivas rurales. En: Acción colectiva y organización. UNAM, México. pp. 185-226
- Caravaca, I., González, G., y Silva, R. 2005. Innovación, redes, recursos patrimoniales y desarrollo territorial. EURE. Santiago, Chile. 31(94), 5-24.
- Cascante, M. 2003. Concentración de queserías en las faldas del Volcán Turrialba. Informe final Proyecto SIAL. En: <http://www.territorioscentroamericanos.org>. [14 junio 2013]
- Champredonde, M. 2013. Investigación e intervención en procesos de construcción IG/DO. En VI Congreso Internacional de Sistemas Agroalimentarios Localizados, Mayo 2013, Florianópolis, Brasil
- FAO, 2010. Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO: Roma, Italia, 194 p.
- Macia, I. 2006. Diagnóstico del potencial agroindustrial de las comunidades rurales en Caño Indio, Municipio Guaranito, Estado Portuguesa. Proyecto de investigación, UNELLEZ. 70 p
- Muchnik, J. y Sautier, D. 1998. Sistemas agroalimentarios localizados y construcción de territorios. ATP, CIRA. 46p
- Ostrom, E., 2004. Acción colectiva y derechos de propiedad para el desarrollo sostenible. En: <https://observatoriosociales.files.wordpress.com>. [2014, febrero 25]
- Pomeón, T., Barragán, E., Boucher, F. y Cervantes, F. (2011). ¿Denominación de origen o denominación genérica? El caso del queso cotija. En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). De la leche al queso. IICA, México. pp. 47-69
- Requier-Desjardins, D. 1999. Agroindustria rural y los sistemas agroalimentarios localizados ¿cuáles puestas?. En: <http://webapp.ciat.cgiar.org> [2013 octubre 15]
- Requier-Desjardins, D. 2010. ¿Ofrece el desarrollo local alternativas para combatir la pobreza y la exclusión social? Un dictamen matizado. En: Territorios Rurales. Pobreza, Acción Colectiva y Multifuncionalidad. UNAM, México. pp. 45-65
- Riveros, H. 1990. Book. La agroindustria rural en América Latina y el Caribe. En: <http://www.books.google.co.ve/>. [3 septiembre 2013]
- Robles, B. 2011. La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico Cuicuilco. En: www.redalyc.org [20 noviembre 2013]
- Salamanca, A. y Martín-Crespo, C. (2007). El muestreo en la investigación cualitativa. 27.

Vázquez Barquero, A. 1988. Desarrollo local. Una estrategia de creación de empleo. Pirámide. Madrid, España.

Velarde, I. 2003. Metodología de activación de productos locales: construyendo una calidad "posible" con pequeños productores rioplatenses. In *Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales*. INTA, Argentina. pp. 9-20

Villegas, A. y Torres, A. 2011. El queso de Poro de los Ríos, Tabasco, México. Su potencialidad para contribuir al desarrollo local vía activación del sial. En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso*. IICA, México. pp. 73-98